

Салаты

Салат с запеченным бедром цыпленка, маринованными огурцами, черри и грибами, 500 г



Теплые салаты

Классический Цезарь с креветками, 500 г



Салат с охотничьими колбасками (микс салата, черри, картофель бейби, маринованные огурцы, охотничьи колбаски, горчичный соус, красный лук), 500 г



Горячие закуски

Курица запеченная в тарталетке из песочного теста с овощами, 60 г



Штрудель из тонкого теста с курицей и шпинатом, 70 г



Итого общий вес блюд на персону:
1 200 г еды +
1 л напитков

Греческий (огурец, помидор черри, перец болгарский, маслины, лук красный, сыр фетака), 500 г



Гарниры

Запеченный картофель с травами, 500 г



Овощи гриль (помидоры, баклажаны, перец, цукини), 500 г



Горячие блюда

Мясное ассорти гриль (свинина шейка, курица бедро), 1000 г



Форель запеченная в розмариновой соли со сливочно-шпинатным соусом, 2000 г



Дополнительно

Морс ягодный домашний, 1 л

Лимонад домашний:
Клубника-Личи/
Малина-Маракуйя/
Апельсин-Чабреце /
Лимон-Лайм/
Яблоко-Размарин/
Имбирь-Чили /
Огуречный, 1 л

Фруктовая ваза, 1500 г

Хлебная корзинка, 400 г



Холодные закуски (порция на персону)

Рулетки из запеченного баклажана с кремом из сливочного сыра, 300 г



Слабосоленая семга с апельсином, тостами и сливочным маслом, 250 г



Ролл из тарталетки с овощами гриль, шампиньонами и вялеными томатами, 300 г



Сырная тарелка с медом и виноградом (Чеддер, Камамбер, Пармезан, Дор Блю), 280 г



Домашние соленья (огурец, помидор черри, баклажан), 300 г

Мясное ассорти (буженина, ростбиф, рулет куриный), 300 г

Ассорти свежих овощей (огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, зелень), 450 г



Ассорти европейских колбас (Прашутто, салями Милано, Чоризо), 250 г



Драники из цукини с муссом из лосося, 250 г



Меню на 10 персон 5 500 Р с персоны

Рулетки из говядины в/к с овощами и сливочным сыром, 300 г



Шпинатные блинчики с копченым лососем и мягким сыром, 300 г



Террин из утиной грудки с кедровыми орехами и малиновым соусом, 250 г

